



411016S-2022



商丘鲁泽食品科技有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2022

螺蛳粉底汤（液态复合调味料）

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

商丘鲁泽食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鲁泽食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘鲁泽食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田警文、徐岗。

H N

Q B

螺蛳粉底汤（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了螺蛳粉底汤（液态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、原味螺蛳酱（半固态复合调味料）【饮用水、食用盐、螺蛳肉、食用植物油、谷氨酸钠、蒜、洋葱、食品添加剂（黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、磷酸酯双淀粉）】、猪骨精膏（半固态复合调味料）【淀粉、葡萄糖、猪肉、猪肉提取物、食用盐、味精、大茴香油、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）】、食用植物油（大豆油）、食用盐、酿造酱油、香辛料粉[姜、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮]为主要原料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种），经调配、熬制、冷却、灌装、封口、外包装等工艺制成的非即食类螺蛳粉底汤（液态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 食用植物油（大豆油）应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 原味螺蛳酱（半固态复合调味料）、猪骨精膏（半固态复合调味料）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 香辛料粉[姜、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮]应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100mL	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.235
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。

c 可先测定其总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

螺蛳粉底汤（液态复合调味料）是以饮用水、原味螺蛳酱（半固态复合调味料）【饮用水、食用盐、螺蛳肉、食用植物油、谷氨酸钠、蒜、洋葱、食品添加剂（黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、磷酸酯双淀粉）】、猪骨精膏（半固态复合调味料）【淀粉、葡萄糖、猪肉、猪肉提取物、食用盐、味精、大茴香油、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）】、食用植物油（大豆油）、食用盐、酿造酱油、香辛料粉[姜、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮]为主要原料，添加食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种），经调配、熬制、冷却、灌装、封口、外包装等工艺制成的非即食类螺蛳粉底汤（液态复合调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘鲁泽食品科技有限公司